

INFO POPOTE MAISON

La Foire des artisans d'ACHIM aura lieu les 5 et 6 décembre 2009.

Bienvenue à tous et toutes.

Un casse-croûte de la Popote Maison sera ouvert pour l'occasion.



En raison des congés, le magasin sera fermé les jeudis 24 et 25 décembre pour Noël, ainsi que le 31 décembre et 1er janvier pour le Jour de l'An.



Le dîner d'amitié spécial de Noël sera organisé le mercredi 16 décembre.
Le dîner de la Saint-Valentin sera organisé le mercredi 10 février 2010.



Il n'y aura pas de dîners d'amitié les 23 et 30 décembre 2009. Ils reprendront dès le 6 janvier 2010.

Pour vos réceptions des fêtes

La cuisine de la Popote Maison est à l'oeuvre depuis plusieurs semaines pour vous préparer toute une gamme de mets traditionnels du temps des fêtes.

Offrez-vous de bonnes assiettes faites selon les recettes d'autrefois au goût des cuisines de nos parents: tourtières, pâtés, tartes, dindes rôties, ragoût de boulettes, etc.

Réservez vos commandes tôt pour ne pas en manquer.

BÉNÉVOLES RECHERCHÉS

Vous aimez les personnes âgées et vous avez quelques heures à donner? Cuisiner est un plaisir pour vous? Servir les plats à notre magasin vous intéresse pour passer quelques heures par semaine? Une équipe dynamique vous attend chez ACHIM. Contactez-nous au 514-362-7221.



LA POPOTE MAISON

Service de plats santé
cuisinés au goût d'autrefois



Réduits en sel, en sucre et en gras, les mets emballés sous vide de la Popote Maison contiennent une bonne quantité de fibres.



Menu en vigueur du
1er décembre 2009
au 28 février 2010

(514) 362-7221

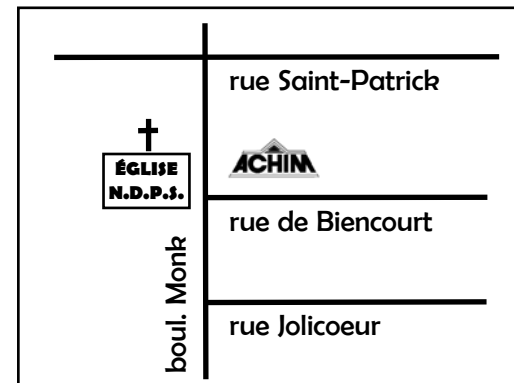
poste 224

www.achimaines.com

Un service d'ACHIM

Comment se procurer nos bons p'tits plats?

PRÉSENTEZ-VOUS À NOTRE MAGASIN
du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h
au 5940, boulevard Monk
(Entrée par la rue De Biencourt)



COMMANDE TÉLÉPHONIQUE

(514) 362-7221 poste 224
(durant les heures d'ouverture)

Livraison

Mardi et jeudi de 15 h à 16 h :
Ville-Emard et Côte St-Paul
Jeudi de 15 h à 18 h :
Pointe Saint-Charles
Verdun et Saint-Henri

Pour réserver et commander :
(514) 362-7221, poste 224

Frais de 2,50\$ pour la livraison.



MODE D'EMPLOI POUR RÉCHAUFFER VOTRE PLAT CUISINÉ :

Au four conventionnel :

- * Enlevez le sac de plastique
- * Couvrez le plat d'un papier d'aluminium
- * Réchauffez à 325°F, 20 minutes ou selon votre goût.

Au four à micro-ondes :

- * Bien ouvrir le sac de plastique
- * Chauffez à intensité maximum de 3 à 4 minutes (plat rectangle), 3-5 minutes (plat en section) ou selon votre goût.

DÉCONGÉLATION ET CUISSON DES TARTES ET DES PÂTÉS

- * Percez l'enveloppe de plastique
- * Déposez sur la dernière tablette du réfrigérateur 24 heures à l'avance;
- * Enlevez l'enveloppe de plastique et couvrez d'un papier aluminium;
- * Cuire au four à 350°F pendant 30 à 45 minutes;
- * Découvrez les 10 dernières minutes.

Les tartes aux pommes sont faites avec des pommes fraîches. Après la décongélation, il est préférable de les cuire légèrement avant de les servir.



TOUS NOS METS SONT VENDUS AU POIDS (Kg). PRIX À PARTIR DE 3,70 \$
Le menu peut être sujet à changement sans préavis.

**Disponible en
 DECEMBRE 2009**

- 1 FILET DE POISSON
- 2 PÂTÉ AU SAUMON
- 3 LONGE DE PORC (sauce brune)
- 4 BOEUF AUX POIVRONS

- 7 CHOIX DU CHEF
- 8 OMELETTE PAYSANNE
- 9 STEAKETTE AIGRE-DOUCE
- 10 SPAGHETTI ITALIEN
- 11 SAUCISSE PORC ET BOEUF

- 14 RAGOÛT DE BOULETTES
- 15 FILET DE POULET
- 16 PÂTÉ CHINOIS
- 17 CIPAILLE TRADITIONNEL
- 18 PIZZA SUR PITA

- 21 CHOIX DU CHEF
- 22 POISSON À LA PORTUGAISE
- 23 VOL-AU-VENT À LA DINDE
- 24 CONGÉ DE NOËL
- 25 CONGÉ DE NOËL

- 28 NOUILLES CHINOISES ET EGG ROLLS
- 29 FETTUCINI SAUCE GIGI
- 30 JAMBON À L'ÉRABLE
- 31 CONGÉ DU JOUR DE L'AN



**Disponible en
 JANVIER 2010**

- 1 CONGÉ DU JOUR DE L'AN



- 4 PORC BOURGUIGNON
- 5 MOUSSAKA DE BOEUF
- 6 POULET À L'ORANGE
- 7 CHOW MEIN AU PORC
- 8 LASAGNE À LA VIANDE

- 11 POISSON CATALINA
- 12 BOEUF AUX CAROTTES
- 13 VOLAILLE À LA KING EN CROÛTE
- 14 SPÉCIAL MAMIES
- 15 PÂTÉ CHINOIS

- 18 CHOIX DU CHEF
- 19 MACARONI À LA VIANDE
- 20 BOUCHÉES DE DINDE
- 21 PAIN DE VIANDE
- 22 CROQUETTES DE POISSON

- 25 JAMBON À L'ANANAS
- 26 VEAU MARENGO
- 27 POULET CHASSEUR
- 28 RÔTI DE BOEUF AU JUS
- 29 ASSIETTE CHINOISE



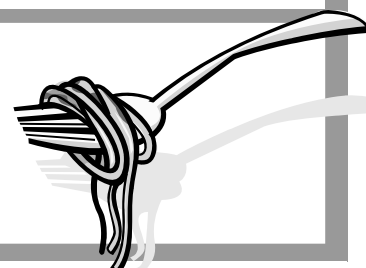
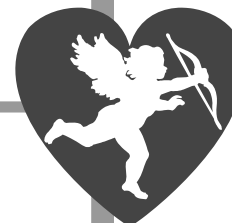
**Disponible en
 FÉVRIER 2010**

- 1 POISSON CITRONNÉ
- 2 PENNINE SAUCE ROSÉE
- 3 PORC À LA DIJONNAISE
- 4 HAMBURGER STEAK
- 5 FILET DE POISSON

- 8 SPAGHETTI À LA VIANDE
- 9 GRATIN DAUPHINOIS ET JAMBON
- 10 BOEUF STROGANOFF
- 11 CHOIX DU CHEF
- 12 STEAKETTE DE VEAU

- 15 BUFFET FROID
- 16 POITRINE DE POULET
- 17 BOUILLI CANADIEN
- 18 GALETTE DE VEAU ET JAMBON
- 19 LINGUINI ET BOULETTES

- 22 CHOUX FARCIS
- 23 CUISSE DE POULET BBQ
- 24 PÂTÉ BERGER
- 25 HACHIS CANADIEN
- 26 FILET DE POISSON PANÉ



Mets congelés

Tous nos mets congelés sont vendus au poids (kg). Ils sont disponibles à l'année aux heures du magasin du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h.

- TOURTIÈRE..... 8" 4,50 \$ et plus
- PÂTÉ AU SAUMON..... 8" 4,50 \$ et plus
- PÂTÉ AU POULET..... 8" 4,50 \$ et plus
- TARTES ASSORTIES..... 8" 4,50 \$ et plus

- RAGOÛT DE BOULETTES ET PATTES DE PORC..... 4,00 \$ et plus
 - FÈVES AU LARD..... 1,50 \$ et plus
 - SAUCE À SPAGHETTI..... 3,00 \$ et plus
- (Format familial disponible sur demande)

Extras du Chef

- SOUPE..... 0,65 \$ et plus
- DESSERT..... 0,75 \$ ou 1,00 \$
- BISCUITS (paquet de 4)... 1,00 \$ et plus
- MUFFINS (paquet de 4)... 2,60 \$



POUR COMMANDER
(514) 362-7221
 poste 224
 (durant les heures d'ouverture)



Prenez note: les chiffres à gauche des menus indiquent les dates de disponibilité des repas dans le mois